

S. M. ha resuelto se den las gracias á las tropas que han conseguido estas ventajas, y ha concedido la cruz de María Isabel Luisa al expresado cabo de carabineros D. Domingo García.

(G. de M)

Cultivo, comercio y uso del té.

La planta del té es indígena de la China, y probablemente tambien del Japon, haciendo los habitantes de ambos países uso de su infusion desde tiempo inmemorial. Los chinos y los portugueses de la India á su imitacion, asi como los españoles en Filipinas, lo llaman *Cha*; su cultivo mas general está reducido en la China á las provincias dentro de 27 á 33 grados latitud, y 121 á 128 longitud oriental de Cádiz. No por esto deja de criarse el té en otras partes, y con mayor suceso en países cálidos, recogiendo alguno en las cercanías de Canton, donde el calor es á veces insoportable á los naturales de aquella region. Los holandeses en estos últimos tiempos se han aplicado á su cultivo en la Isla de Java, con trabajadores traídos de China, y á pesar de la temperatura cálida de aquella colonia, su produccion ha sido mayor de lo que se podia esperar. En el Brasil ha sido igualmente cultivado por trabajadores traídos de China, y se ha logrado recoger algunas cantidades, aunque reducidas, de té muy bueno junto á Rio Janeiro. Asimismo nos han informado personas, de cuya veracidad no podemos dudar, que el señor Segastegui, oficial de la marina española, á quien hemos conocido personalmente en la India, ha cultivado con suceso la planta del té en la Rioja, una de las provincias mas templadas de la Península. Pero en Java, Brasil y otras partes de América y Europa, no podrá jamas cultivarse esta planta con provecho, siendo los jornales y costos muy crecidos, y su cultivo y preparacion son faenas tan excesivamente prolijas, que solo la industria proverbial y la atencion sin igual de los chinos pueden dirigir las.

Considerada la planta del té en un sentido agricultural, es como la viña. Su mejor lugar son las colinas, las laderas de montes altos, y terrenos que no son adaptados á la siembra de granos; y asi como en los países mas civilizados es donde se obtiene los mejores vinos, asi en las provincias mas ilustradas de la China, es donde se cogen y preparan las mejores especies de té; pero con esta diferencia, que el cuidado de la viña y preparacion del vino puede ser dirigido todo por un capataz hábil y celoso, mientras que la cosecha del té, desde su plantacion hasta encajonarla para el mercado, requiere tantas manos diestras, que presenta en otros países dificultades casi insuperables, y á esto debe atribuirse el malogro de las tentativas que se han hecho y se hicieren en otros países.

La planta del té, considerada en sentido botánico, es *poliantea*, del orden natural de *Columníferas*. Es un arbusto siemprevivo, muy ramoso y frondoso; las hojas son de una forma elíptica y dispuestas alternativamente en ramitas tupidas, y son la parte apreciable de la planta. Las flores son blancas, con estambres amarillos. El arbusto de té es muy semejante en apariencia, aunque no en cualidades, al mirto ó arrayán como se cria en Andalucía, Valencia y otras partes de España ó Italia, por lo que el clima adaptado al arrayán debe serlo igualmente para el té.

Modo de sembrar la planta del té.

Se hacen agujeros pequeños en hileras á distancia uno de otro de vara y media, echando en cada hoyito, segun el conocimiento del terreno, de seis hasta doce granos, siendo tan delicada esta planta para nacer, que rara vez arraiga una cuarta parte de la semilla que se siembra. Luego que han nacido se riegan cuidadosamente con una especie de cucharon muy largo, manteniendo las plantas limpias de toda yerba mientras estan tiernas. Aunque una vez nacidos no se duda que crecerian sin mas cuidado, es de mucha ventaja el escardarlos, y los cultivadores mas industrioses aboñan la tierra una vez al año.

La planta del té no llega á su madurez hasta el tercer año completo de su plantacion, y á este tiempo no solo la calidad es mas superior, mas la abundancia de la hoja es mas copiosa; en este estado no tiene mas de una vara á vara y cuarta de alto, mas á los siete años ha crecido regularmente hasta dos varas, pero á este tiempo echa menos hojas y estas son bastas; por esto es costumbre en algunas provincias de China arrancarlas, y hacer un plantío nuevo; pero en otros distritos cortan la planta

por el tronco en otoño, y al verano siguiente produce gran cantidad de hojas tiernas y de buena calidad.

Se recogen las hojas de una hasta cuatro veces, esto es, una parte cada vez, aunque para esto consideran los chinos la edad de los árboles. Lo mas general es hacer solo tres cosechas al año; la primera á mediados de Abril; la segunda á mediados de Junio, y la tercera á fines de Agosto.

El modo de recoger las hojas es de considerable importancia, y se hace con una prolijidad peculiarmente chinesca; los hombres en cucullas arrancan hojita por hojita; las ponen en canastas; pero si encuentran alguna seca, la desechan. En la primera cosecha, esto es, cuando las hojas son tiernas, estanto el cuidado, que ni aun se atreven á respirar por temor de que el aliento injurie el olor de la hoja; pero en los arranques sucesivos basta tener las manos bien lavadas.

Modo de recoger las hojas del té.

Nada podrá dar una idea mas exacta de la prolijidad de los orientales en la cosecha del té, que la siguiente relacion que hemos encontrado sobre su cultivo en el Japon. En un lugar llamado Utisi, hay una montaña, cuyo clima se supone ser congenial á la perfeccion del té, y cuya cosecha esta reservada para el uso del Emperador y sus favoritos. Al rededor de la montaña hay un foso ancho y hondo, inaccesible á todos, excepto á los guardianes de aquel tesoro. Las plantas, si es necesario, se protegen del tiempo inclemente, y se sacude el polvo de las ojas algunos dias antes de recojerlas. Los recogedores estan obligados á observar una dieta absteniéndose de todo alimento estimulante, por temor de que el aliento ó perspiracion injurie al delicado olor de las ojas; se les obliga á bañarse antes de comenzar cada tarea, y arrancan las hojas con guantes de cabrito.

Las hojas mas tiernas, que son las arrancadas primero, son muy superiores á las demas; el color es muy delicado y el olor aromático, y un poco amargas de gusto. Las hojas del segundo arranque tienen un color verde de yerba; las arrancadas despues son de color verde oscuro; estas son inferiores á las segundas, y estas á las primeras, que son las de mas valor. La edad de la planta tiene tambien alguna influencia sobre la calidad de las hojas, asi como la parte de la planta donde nacen.

Sin embargo de la tediosa prolijidad con que se hace esta faena, los trabajadores son tan diestros, que una persona práctica recoge al dia de 10 á 15 libras, pero las mugeres y los que no tienen mucha práctica no suelen recoger mas de cuatro libras. Si en la China hubiera vastas posesiones de plantíos de té, las cosechas no podrian, á pesar de todo el cuidado posible de los dueños, recogerse con tanta prolijidad; pero el sistema de legislacion en aquel imperio no permite heredades muy extensivas, y los plantíos por otra parte, estando por las faldas de los montes, no pueden naturalmente extenderse; asi es que casi todo el té recogido en la China está criado en huertos ó jardines, y toda familia que tiene uno de estos huertos lo considera como el único recurso ó medio para mantenerse, y de aqui nace aquel interes que cada individuo de la casa toma en su cultivo.

Cuando llega el mes de Abril, tiempo de la primera recogida, se levanta la familia temprano y arrancan todas las hojas que pueden antes de que los rayos del sol calienten las plantas. El dueño las lleva al mercado y las vende á personas empleadas en este tráfico para secarlas á la sombra. Siendo los chinos tan prolijos en todos sus negocios, examinan las ojas con mucho cuidado, lo que obliga á los hortelanos á poner la mayor atencion en la recogida. Las ojas ya secadas á la sombra son compradas por los comerciantes, los que emplean mugeres y niños para separarlas segun sus cualidades; y hechas las separaciones, sigue la operacion de arrollarlas y tostarlas.

Modo de arrollar y tostar las ojas del té.

La operacion de arrollar el té es de mas prolijidad que habilidad; el té de grano muy fino, llamado por los ingleses *Gunpowder* ó pólvora, siendo hecho generalmente de una ojita cada grano, no solo se arrolla con mayor facilidad, mas tambien perfecciona el fuego del horno al grano dejándolo apretado y luciente: las ojas de la segunda recogida, siendo mayores al doble, es necesario dividir las en dos mitades, y estas tambien por ser tiernas se arrollan bien; pero las de la tercera, y mas particularmente de la última recogida, son grandes y duras; es preciso hacerlas pedazos; no se puede arrollar bien estos pedazos con los dedos, y el fuego no hace mas que arrugarlas; por esto en los té de calidad inferior las ojas son tan irregulares.